

QUICHE FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de farinha trigo
1/2 xícara chá de aveia em flocos (pode ser fina ou grossa)
150 g de manteiga gelada em pedacinhos
água gelada
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 250 g de queijo mussarela ou ricota ralada
1 copo de iogurte natural
1/4 de xícara leite
50 g de queijo parmesão ralado
2 ovos inteiros
Sal e orégano a gosto
Tomate cereja cortado ao meio
Folhinhas de manjeriçã fresco
Peito de peru picadinho
o recheio pode ser a gosto, mas o creme com queijo não

MODO DE PREPARO

Misturar o trigo, a aveia, o sal, a manteiga picadinha tudo com um garfo até ficar como uma farofa.

Acrescentar água gelada às colheradas e ir amassando a massa com a mão até juntar tudo. Enrolar em plástico filme e colocar na geladeira por 30 minutos.

Enquanto aguarda, ralar 250 g de queijo mussarela, pode ser ricota, 1 copo de iogurte natural (pode ser desnatado), uma pitada de sal, orégano a gosto, 1/4 de leite, 2 ovos inteiros, 50 g queijo parmesão ralado e bater tudo.

À parte abrir a massa preferencialmente em forma redonda de 20 cm forrando só o fundo. Acrescentar o creme, por cima pode colocar tomate cereja, as folhas de manjeriçã e o peito de peru cortadinho.

Levar ao forno preaquecido a 180°C por no máximo 20 minutos e servir morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36582-quiche-facil-e-delicioso.html>